



米国食肉輸出連合会

2010年6月11日

報道関係者各位

アメリカン・ポークで子供と一緒に賢くなろう！ 牧野直子先生のアメリカン・ポーク「子供の脳に効く！栄養レシピ」 ～イベントのご案内～

米国食肉輸出連合会(以下、USMEF)は、来る6月21日(月)、料理研究家であり栄養管理士、そしてママでもある牧野 直子(まきの なおこ)先生によるアメリカン・ポーク クッキングセミナー「子供の脳に効く！栄養レシピ」を開催いたします。子供の健康に関心のあるお母さん40名にご参加いただき、新聞、雑誌、TVでも活躍される牧野先生にアメリカン・ポークの栄養価を活かした子供の脳に効くレシピをご紹介します。

脳を健康に保ち活性化することにより、記憶力、集中力を高めるためには、毎日の食生活がカギです。低カロリーで良質なタンパク質源であり、脳のエネルギー・チャージ、活性化、夏ばて予防に必要なB1を多く含むアメリカン・ポークは、成長期のお子様には欠かせない食材です。今回のクッキングセミナーでは、牧野先生に、「子どもの元気に、脳に効く美味しいレシピ」についてのプレゼンテーション、料理デモンストレーションに続き、参加者の皆様にご試食いただきます。

つきましては、ぜひご取材をご検討いただきたくご案内申し上げます。お手数ではございますが、ご出欠のご都合を、返信用紙にご記入のうえ、6月16日(水)までにFAXにてご返信いただければ幸いです。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

- 記 -

名称： 牧野直子先生の「子供の脳に効く！栄養レシピ」
日時： 2010年6月21日(月) 10:30-12:00 (10:00 受付開始)
会場： AMY'S (エミーズ)(東京都港区南青山 1-1-1 青山ツインタワー東館 2F)
講師： 牧野直子先生 (料理研究家、管理栄養士)
内容： 牧野先生によるデモンストレーションと料理指導、および試食
主催： 米国食肉輸出連合会



料理研究家・管理栄養士 牧野直子先生 プロフィール

管理栄養士の資格をもち、家庭で簡単に作れて元気になるレシピが好評。料理教室では、「優しい語り口でわかりやすく、実践的」と幅広い年齢層から指示されている。栄養指導・教育のモットーは、「より健康になるための食生活や栄養の情報」を楽しく、わかりやすく、実践しやすいように提供していくこと。メニュー提案においては「家族みんなが楽しめる、身体に優しい、簡単で美味しいレシピ」が信条。

ファクシミリ返信票

米国食肉輸出連合会(USMEF)広報事務局(コスモ・ピーアール内) 行

FAX: 03-5561-2912

アメリカン・ポークで子供と一緒に賢くなろう！ 牧野直子先生の「子供の脳に効く！栄養レシピ」

恐れ入りますが、ご出欠のご都合を 6月16日(水)までにお知らせ下さいませようお願い致します。

日時: 6月21日(月) 10:30~12:00 (受付開始:10:00)

会場: AMY'S(エミーズ)

東京都港区南青山 1-1-1 青山ツインタワー東館 2F(TEL:03-3475-1790)

営団地下鉄半蔵門線・銀座線/都営大江戸線 青山一丁目駅直結



ご出席

ご欠席

ご出席者名

/ 計

名

貴媒体名

ご所属

ご連絡先電話番号

<この件に関するお問い合わせ先>

米国食肉輸出連合会 担当:土方、金木、中山 TEL: 03-3584-3911 / FAX: 03-3587-0078

米国食肉輸出連合会 広報事務局(コスモ・ピーアール内) 担当:菊竹、藤村

TEL: 03-5561-2915 / FAX: 03-5561-2912